



## 新乡市亿鑫食品有限公司企业标准

Q/XYX 0001S-2023

# 粉皮(条、丝)

2023-10-04 发布

2023-10-04 实施

新乡市亿鑫食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由新乡市亿鑫食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人: 宋小恒。

本标准自发布实施日起替代 Q/XYX 0001S-2021。

## 粉皮(条、丝)

#### 1 范围

本标准规定了粉皮(条、丝)的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用小麦淀粉、食用红薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用马铃薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用芋头淀粉中的一种或几种为原料,辅以食用木薯淀粉、山药粉、蒲公英粉、葛根粉、甘草粉、金银花粉、红枣粉、枸杞粉、杏仁粉、猴头菇粉、香菇粉、香菜粉、百合粉、芹菜粉、胡萝卜粉、魔芋粉、食用盐、碳酸钠、食用大豆油、硫酸铝铵中的一种或几种,经加水和浆、熟化成型、冷冻或冷却、切制成型或不切制成型、干燥、包装加工而成的非即食淀粉制品。

根据产品原辅料不同可将产品分为:原味粉皮(条、丝)、复合粉皮(条、丝)、风味粉皮(条、丝)。

#### 2 要求

#### 2.1 原料要求

- 2.1.1 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 食用红薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉、食用芋头淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 山药粉、蒲公英粉、甘草粉、金银花粉、红枣粉、枸杞粉、香菜粉、百合粉、芹菜粉、胡萝卜粉应清洁、干燥、无污染,同时符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.6 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.7 杏仁粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 猴头菇粉、香菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.9 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.10 生活饮用水(生产用水)应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.12 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.13 食用大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 的规定。

#### 2.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

#### 表 1 感官要求

			1
项 目	要 求	检验方法	ı

色泽	具有本品应有色泽	从样品中取出一包,倒入一洁净白色		
性状	具有本品应有的性状	瓷盘中,自然光下用肉眼观察性状、		
气、滋味	具有本品特有气味和滋味,无异味	色泽、杂质,嗅其气味,然后以温开		
杂质	无肉眼可见外来杂质	水漱口,按照食用方法品其滋味		

#### 2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

	项 目		指标	检验方法	
水分, g/100g	粉丝 (条)	<i>\</i> \\	15	GB 5009.3	
	粉皮	<b>//</b>	17		
淀粉, g/100g	豆类粉条(丝)、红薯粉条(丝)	<b>W</b>	75		
	风味粉皮(条、丝)	<b>W</b>	50	GB 5009.9	
	其他	<b>W</b>	70		
铅*(以Pb计), mg/kg ≤		0. 4	GB 5009. 12		
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg <		5. 0	GB 5009. 22		
铝的残留量(干样品,以Al计),mg/kg 《		200	GB 5009.182		
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。					

#### 2.4净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

### 2.5 食品生产加工过程中的要求

应符合 GB 14881 的规定。

#### 2.6 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定;真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定;污染物限量应符合 GB 2762 的规定;农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

#### 3 检验

## 编制说明

本标准适用于以食用小麦淀粉、食用红薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用马铃薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用芋头淀粉中的一种或几种为原料,辅以食用木薯淀粉、山药粉、蒲公英粉、葛根粉、甘草粉、金银花粉、红枣粉、枸杞粉、杏仁粉、猴头菇粉、香菇粉、香菜粉、百合粉、芹菜粉、胡萝卜粉、魔芋粉、食用盐、碳酸钠、食用大豆油、硫酸铝铵中的一种或几种,经加水和浆、熟化成型、冷冻或冷却、切制成型或不切制成型、干燥、包装加工而成的非即食淀粉制品。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定,参照 GB 2713《食品安全国家标准淀粉制品》制订本企业标准,作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡市亿鑫食品有限公司

